



École de Yvrac végétarien

MENUS DU MOIS DE 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 08 au 12.07	Salade greque Steak soja oignon Pommes sautées Fromage portion Salade de fruits	Melon Omelette pomme de terre Poêlée de haricots verts Camembert bio Gaufre chantilly	Pizza maison végétarienne Poisson citron Purée de légumes Samos Crème brûlée	Friand au fromage Nuggets végétariens Tian de légumes Gouda Glace	Betterave à l'orange Boulettes végété Pâtes au beurre Petit suisse sucré Fruit de saison
 Semaine du 15 au 19.07	Oeuf aurore Feuilleté aux légumes Fondue de légumes Croc lait Bronnies maison	Tomate mozzarella Brandade de poisson Yaourt sucré Kiwi bio	Salade chèvre au miel Pâtes bolognaise végété St paulin Compote de pomme	Méli mélo de pastèque et melon Nuggets poisson Pommes mitonnées au four Fromage Liégeois chocolat	Taboulé maison Omelette paysanne Salade verte Pyrénées Fruit de saison
 Semaine du 22 au 26.07	Carpaccio de concombre bio Beignets calamars Ratatouille maison Kiri Glace	Carottes rapées Boulette végétarienne tomate Semoule Fromage blanc Fruit de saison	Salade pomme de terre Steak fromager Sauté de légumes Camembert Fruit de saison	Crudités Poisson meunière Epinard à la crème Vache qui rit Tarte aux pommes maison	Pastèque Légumes véggis Boulgour Fromage Poire au chocolat
 Semaine du 29 au 02.08	Salade de betterave Steak soja Petit pois paysan Yaourt au lait entier bio Biscuit	Riz en salade Quiche au fromage Sauté de courgettes Samos Mousse au chocolat	Tomate et concombre Bolognaise végétarienne Coquillettes Mimolette Flan nappé caramel	Rillettes de sardine Nuggets végétariens Carottes sautées Glace Kiwi	Melon Poisson bordelaise Perles Fromage Dessert du jour

Informations approvisionnement : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison»- Produits laitiers

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants:

-céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,

-crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (surtout pour les vins et moutardes en contiennent), mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

